

Numero: 13188

Data Emissione: 27/02/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Fesa di tacchino surgelate a fette IQF - Origine italiana

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato dalla fesa di tacchini allevati, macellati e sezionati in Italia ed appartenenti alla classe A, costituita dal muscolo pettorale profondo e superficiale, senza il muscolo corrispondente alla prima falange delle ali, privo di parti ossee, cartilagini, parti legamentose e assenza di fatti ossidativi, soffiusioni emorragiche e caratteristiche organolettiche alterate, affettata in porzioni calibrate e surgelate con tecnica I.Q.F.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Fesa di tacchino surgelate a fette IQF

In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del prodotto.

Confezionamento: Imballo primario da kg 1 circa ed imballo secondario da kg 5 circa. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Pelle	assente
Danni da gelo	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui di sangue	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Pezzatura media (g) +/- 10%	100
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Toelettatura	ben curata
Colore	lievemente rosato
Consistenza	compatta
Odore	tipico di carne di tacchino fresca

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i		

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.